

## Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---

Bueno después de esto, les traigo estas recetas que espero la disfruten. Fiambre de pollo, carimañola, ensalada fría de vegetales, pollo rebozado con salsa agridulce y pollo Don Manuel.

### Fiambre de pollo



#### Ingredientes (4 servicios):

4 contramuslos de pollo, 1 taza de recortes de ahumado o de jamón, 1 cebolla, 4 huevos, ½ taza de galleta molida o pan rallado, 4 cucharadas de mantequilla, pimienta y sal a gusto.

#### Preparación:

Limpie y lave el pollo. Muela la recortería de ahumado o el jamón. Limpie y muela la cebolla. Bata los huevos. Ponga una cacerola a la candela con el pollo, agua y sal, déjelo cocinar, cuando esté, bájelo, escúrralo y muélalo.

## Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---

En una fuente honda mezcle bien el pollo, el ahumado o jamón, los huevos batidos, la cebolla, la galleta o pan rallado. Puntéelo de pimienta y sal.

Vierta la masa bien mezclada en un molde engrasado con la mantequilla. Lo puede hacer en baño de María durante 30 minutos, ponerlo al horno hasta que esté dorado. Sáquelo y píquelo a gusto.

**Nota:** Si tiene queso puede polvorearlo antes de ponerlo al horno.

### Carimañola



#### Ingredientes (4 servicios):

Concha: Cuatro yucas, 1 taza de harina de pan, 3 huevos, 1 taza de pan rallado, pimienta y sal a gusto.

Relleno: Una cebolla, 1 ají pimiento verde, 4 dientes de ajo, 1 taza

## **Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo**

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---

del pollo desmenuzado o de otro tipo de carne a gusto, 1 hoja de culantro,  $\frac{1}{4}$  cucharadita de comino, 2 cucharaditas de puré de tomate, 2 cucharaditas de aceite, pimienta y sal a gusto.

### **Preparación:**

Limpie y pique la cebolla finamente. Lave, limpie y corte el ají en tiras finas. Limpie y macere los ajos. Lave y pique fino el culantro. Limpie, lave y troceé la yuca. Ponga a la candela una cacerola con la yuca, agua y déjela cocinar, cuando esté blanda agregue la sal y déjela reservada.

Ponga un sartén a la candela con aceite, agregue la cebolla, el ají, el ajo y déjela sofreír, revolviendo de vez en cuando, hasta que estén suaves. Agregue la carne, el culantro, el comino, la pimienta, la sal y sofríalo todo. Punteándolo de pimienta y sal. Agregue el puré de tomate y dos cucharaditas de agua y déjelo al fuego durante 6 minutos más, hasta que el líquido se consuma.

La mezcla quedará seca y bien condimentada. Baje el sartén de la candela y deje refrescar la composición. Manténgala en frío hasta que vaya a utilizarla.

Escorra la yuca y reserve  $\frac{1}{2}$  taza del agua en que la cocinó.

Cuando la yuca se haya enfriado ráspela con un tenedor para sacar toda la fibra. Póngala en una fuente y aplástela hasta formar una pasta homogénea. Si es necesario puede agregar un poco del agua reservada. Sazónela con pimienta y sal. Déjela refrescar bien una o dos horas.

Pasado el tiempo ponga en platos diferentes, la harina de pan, los huevos batidos y el pan rallado. Tome porciones de la masa de yuca y haga bolas con ellas. Haga un hueco en el centro de cada bola, rellénelo con la carne que preparó y cierre el hueco. Gire la bola entre las manos hasta que tenga una forma ovalada y alargada.

Ponga un sartén a la candela con aceite suficiente para freír, cuando esté bien caliente. Pase las bolas primero por la harina de pan, después por los huevos batidos y finalmente por el pan rallado. Fríalas hasta que estén doradas.

Sírvalas en una fuente o en plásticos individuales. Acompáñelas con ensalada de pepino o tomates.

### **Ensalada fría de vegetales**

## Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---



### **Ingredientes (4 servicios):**

Un paquete de coditos, 2 remolachas, 2 zanahorias, 2 tomates pintones o maduros, 1 ají pimiento natural, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de mostaza dulce, 1 cucharadita de vinagre, mayonesa, comino, pimienta y sal a gusto.

### **Preparación:**

Ponga a hervir agua con sal en un caldero y cuando rompa el hervor agregue los coditos y revuélvalos de cuando en cuando hasta que se cocinen sin que se “pasen”. Bótlele el agua, lávelos y resérvelos.

Lave las remolachas y las zanahorias. Ponga a la candela una cacerola a la candela y cocine por separado las remolachas y las zanahorias. Cuando estén, déjelas refrescar. Retire la piel de las remolachas y córtelas en tiras. Corte las zanahorias en rueditas.

Lave y pique los tomates y el ají en tiras. Limpie y lasquee los dientes de ajos.

Ponga en una fuente honda los coditos y vierta todos los vegetales.

Añada la mayonesa, la mostaza, el vinagre, el comino y puntéelo con pimienta y sal. Mézclelo todo y déjelo enfriar. Acompáñelo con rebanadas de pan tostado.

### **Pollo rebozado con salsa agridulce**



#### **Ingredientes (4 servicios):**

Cuatro contramuslos de pollo, aceite, 4 dientes de ajo, 1 huevo, harina y salsa china.

#### **Preparación:**

Corte el pollo en cuartos y marinar con los ajos pelados y machacados y la salsa china. Déjelo reposar en ese adobo durante 30 minutos. Transcurrido ese tiempo, pase el pollo por la harina, por huevo y por la harina de nuevo.

Ponga una cacerola a la candela con aceite, cuando estén dorados

## **Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo**

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---

sáquelos, déjenlos refrescar y cúbralos con una salsa agridulce

*Salsa agridulce*

### **Ingredientes:**

Dos ruedas de piña, 1 pepino, 2 tajadas de fruta bomba, 1 zanahoria, 1 taza de vinagre, 1 taza de agua, ½ taza pasta de tomate, 4 cucharadas azúcar blanco y 2 cucharadas de maicena

### **Preparación:**

Lave la piña, el pepino, la fruta bomba, la zanahoria y píquelo todo en dados pequeños. Póngalo una cacerola a la candela con los dados de la frutas, junto con el vinagre y el agua y déjelo hervir, añada la pasta de tomate y el azúcar blanco.

Cuando todos los ingredientes estén blandos, y con el recipiente todavía al fuego, agregue la maicena deslaila a fin de que la salsa espese.

## **Pollo Don Manuel**

### **Ingredientes (4 servicios):**

Cuatro cuartos de pollo, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharadita de azúcar, 2 pedazos de jengibre, 1 ají pimiento, 1 cebolla, 2 cucharadas de vino blanco o vino seco, ½ cucharadita de vinagre, 4 cucharadas de salsa de soya, pimienta y sal a gusto.

### **Preparación:**

Limpia y lave el pollo. Limpie, lave y pique en tiras finas el jengibre y el pimiento. Limpia y corte en ruedas finas la cebolla. Ponga una cacerola a la candela con el pollo, agua y sal hasta que se cocine. Cuando esté se saca, se deja escurrir y se ponen en una fuente. Se le da pequeño corte a la carne y se salpimenta.

Se pone a la candela un sartén con el aceite y se le añade la cebolla hasta que esta se duerma, se la añade el ají y se deja 2 ó 3 minutos más. Se agrega el pollo y luego se le van añadiendo el azúcar, el vino, el vinagre, la salsa de soya y se mezcla todo bien, luego se le adicione el jengibre y una taza de agua.

Cuando se reduzca la salsa, se baja de la candela y se deja reposar. Acompañelo con arroz blanco y una ensalada de vegetales frescos.

**Receta: Carimañola, ensalada fría de vegetales y tres recetas con pollo**

Last Updated: Wednesday, 20 January 2021 10:01

Hits: 720

---

**CUBAEBATE**